Hot Drink Machine

Libro di Uso & Manutenzione
Use & Maintenance Manual

M & V S.r.l.
Via L. Guerra, 9
80040 Cercola
Italy
Tel/Fax +39 081 5552428

www.elcor.it
info@elcor.it

GARANZIA

1. L'apparecchio è garantito per un periodo di ventiquattro mesi dalla data di acquisto, certificata da un documento di consegna rilasciato dal Rivenditore, ricevuta o fattura fiscale.
2. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle **parti componenti l'apparecchio riconosciute difettose all'origine, per vizi di fabbricazione.**
3. Non sono coperte dalla garanzia le parti aventi funzione estetica e tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di errata installazione o manutenzione, di manutenzioni operate da **personale non** autorizzato, di trasporto senza dovute cautele, di circostanze che comunque non possano risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio. Sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia gli interventi tecnici inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impiantì di alimentazione elettrica e idrica.
4. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone o cose **in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate** nelle apposite "Istruzioni", riguardanti in particolare le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.
5. Dove è previsto l'intervento a domicilio, l'acquirente è tenuto a corrispondere il diritto fisso di chiamata in vigore presso il rivenditore o il fabbricante alla data dell'intervento. Qualora l'apparecchio venga riparato presso uno dei laboratori autorizzati dal fabbricante, le spese di trasporto relativi saranno a carico dell'acquirente.
6. Trascorsi ventiquattro mesi dall'acquisto decade il diritto di garanzia e l'assistenza verrà esplicata addebitando, oltre alle spese di manodopera, anche il costo delle parti sostituite e quello dì trasporto.
7. Sono esclusi la sostituzione dell'apparecchio ed il prolungamento della garanzia a seguito di intervenuto guasto.
8. E' escluso dalla garanzia l'apparecchio la cui targa di identificazione risulti manomessa, asportata o comunque in condizioni tali da non rendere possibile l'identificazione certa dell'apparecchio stesso.
9. Tale garanzia è valida solo in Italia.

INTRODUZIONE

Si consiglia di leggere attentamente questo libretto di istruzioni allo scopo di conoscere tutte le caratteristiche del distributore che si andrà ad utilizzare.
Come tutti le attrezzature che contengono, trasformano o producono prodotti alimentari, anche questa macchina richiede pulizia e cura adeguate. II suo buon funzionamento inoltre può essere compromesso da eventuali errori compiuti dall'operatore durante le fasi di smontaggio e pulizia. Per questo motivo è importante che le fasi di smontaggio, lavaggio, sanitizzazione e rimontaggio, essendo operazioni giornaliere, siano conosciute senza possibilità di errore da tutto il personale responsabile del distributore.

INSTALLAZIONE

Estrarre il distributore dall'imballo, che è consigliabile conservare per future necessità.

Controllare che il distributore non abbia subito danni durante il trasporto. In caso contrario, provvedere immediatamente ad effettuare il reclamo presso lo spedizioniere.
Appoggiare il distributore su un banco in grado di sostenerne il peso, anche a carico completo e che sia il più possibile livellato.

Prima di collegare elettricamente il distributore controllare che la tensione di rete sia quella corretta indicata sulla targhetta identificativa. Collegare il distributore a una rete monofase, servendosi di una presa completa di messa a terra secondo quanto stabilito dalle norme vigenti.

Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente collegato a terra; in caso contrario è possibile causare danni alle persone o danneggiare il distributore.

Prima dell'uso il distributore deve essere smontato, lavato e sanitizzato seguendo quanto previsto nelle presenti istruzioni al capitolo PULIZIA.

Per un funzionamento corretto e sicuro seguire le seguenti indicazioni:

1. Non usare il distributore prima di aver letto il presente libretto d'istruzioni.
2. Non usare il distributore se non correttamente collegato a terra.
3. Non usare prolunghe per collegare elettricamente il distributore.
4. Non mettere in funzione il distributore se questo non è chiuso e bloccato con viti.
5. Non introdurre dita o oggetti nelle fessure di raffreddamento e nell'apertura del rubinetto.
6. Non aprire il distributore per pulizia o manutenzione senza assicurarsi che esso sia scollegato elettricamente.
7. Non rimuovere il contenitore quando la macchina è in funzione.

ATTENZIONE

AI fine di evitare scottature non rimuovere il contenitore fino a quando l'elemento riscaldante non è freddo.
Non rimuovere il contenitore dal distributore quando questo contiene prodotto caldo.

ISTRUZIONI PER L'USO

Lavare e sanitizzare il distributore prima di utilizzarlo seguendo quanto previsto nelle presenti istruzioni al capitolo PULIZIA.
Riempire il contenitore con il prodotto desiderato, preparato secondo le istruzioni dei produttore.
Montare il coperchio sopra il contenitore accertandosi che questo sia posizionato correttamente e collegare il cavo del coperchio sul pannello posteriore.
Agire sui comandi (vedere capitolo DESCRIZIONE DEI COMANDI).
II distributore deve sempre funzionare con il coperchio montato al fine di prevenire un'eventuale contaminazione del prodotto e la non corretta miscelazione.
II distributore deve funzionare ininterrottamente: il riscaldamento si arresterà automaticamente quando il prodotto sarà pronto per la distribuzione. II dispositivo di agitazione continuerà a funzionare.

DESCRIZIONE DEI COMANDI

II distributore è provvisto di un interruttore generale le cui funzioni sono le seguenti:

Posizione 0 : il distributore è spento.
Posizione I : funzionano sia i dispositivi di agitazione che il riscaldamento.

II distributore è poi dotato di un termostato, posto sul lato sinistro, per la regolazione della temperatura del prodotto.

SUGGERIMENTI PER UN BUON FUNZIONAMENTO

Preparazione della cioccolata: seguendo il metodo artigianale, stemperare bene il cacao con il latte in una casseruola prima di versarlo nel contenitore del distributore.
Usando prodotti istantanei (liquidi confezionati) attenersi invece alle istruzioni del fabbricante. Con questo genere di prodotti la miscelazione può essere effettuata direttamente nel contenitore.
ACCENZIONE: Mettere l'interruttore in posizione I. Ruotare la manopola del termostato fino alla posizione 90 °C ottenendo così la temperatura di cottura del prodotto. Dopo circa 60 minuti quando la cioccolata sarà pronta abbassare la temperatura al valore desiderato (consigliamo 60/70 gradi) agendo sulla manopola del termostato. Questa manovra è necessaria per evitare che la cioccolata bruci o che si attacca sulla parte riscaldante.

! Prima di spegnere completamente il distributore (interruttore in posizione 0), portare il termostato nella posizione di minima temperatura ed attendere che il prodotto si raffreddi. Ciò evita che il prodotto stesso, (se non agitato) si incolli sulla parte riscaldante**.**

PULIZIA

Pulizia e lavaggio sono fondamentali per garantire la perfetta conservazione del gusto della bevanda e la massima efficienza del vostro distributore. Le procedure descritte nel seguito devono essere considerate di carattere generale e possono variare per effetto della regolamentazione sanitaria vigente.
Prima dello smontaggio per il lavaggio il distributore deve essere svuotato del prodotto.

SMONTAGGIO

Prima di procedere allo smontaggio di qualsiasi componente disconnettere sempre elettricamente l'apparecchio togliendo la spina dalla presa o spegnendo l'interruttore esterno a parete.

Svuotare il contenitore e togliere il coperchio avendo cura di rimuove prima il cavo di collegamento elettrico dello stesso.

Sfilare il mescolatore dall'albero centrale.

Disassemblare il rubinetto con la sequenza indicata (vedere figura 1).

Foto x smontaggio

Togliere il contenitore, sollevandolo verso l'alto.

Togliere la guarnizione della vasca.

Sfilare il cassetto raccogligocce e svuotarlo.

Fig. 1

LAVAGGIO

Prima di qualsiasi intervento di pulizia disconnettere sempre elettricamente il distributore estraendo la spina dalla presa o spegnendo l'interruttore esterno a parete.

E’ possibile lavare la vasca direttamente con acqua corrente sollevando il contenitore come descritto nel paragrafo **SMONTAGGIO.**

AI fine di evitare danni al distributore utilizzare solo detersivi compatibili con le parti in plastica. Non usare detersivi abrasivi

Usare una spazzola non abrasiva adatta e lavare accuratamente con la soluzione detergente tutte le parti a contatto con la bevanda.

Durante il lavaggio del distributore non usare eccessiva quantità di acqua in vicinanza dei componenti elettrici; in caso contrario è possibile causare danni al distributore.

Risciacquare tutte le parti lavate con acqua corrente.

SANITIZZAZIONE

La sanitizzazione deve essere eseguita immediatamente prima di mettere in funzione il distributore; evitare che questo rimanga inattivo per lungo tempo dopo la sanitizzazione.

Prima di iniziare le procedure descritte nel seguito lavarsi le mani con un sapone antibatterico.

Preparare in una bacinella circa quattro litri di soluzione di acqua calda (45-60°C) e prodotto sanitizzante approvato dalle autorità del vostro paese rispettando le specifiche del produttore. In mancanza di un prodotto sanitizzante specifico, preparare una soluzione di acqua e ipoclorito di sodio (varechina) in proporzione di 1 cucchiaio ogni 2 litri di acqua.

Immergere nella soluzione tutte le parti da sanitizzare per il tempo indicato dal fabbricante del prodotto.

Fare asciugare all'aria, su una superficie pulita, le parti sanitizzate.

Asciugare le parti esterne del distributore senza usare panni abrasivi.

RIMONTAGGIO

Eseguire in sequenza inversa le operazioni effettuate per lo smontaggio avendo cura di lubrificare il pistone rubinetto (in corrispondenza degli elementi di tenuta) utilizzando esclusiva-mente il grasso fornito dal fabbricante o altro grasso per uso alimentare.

MANUTENZIONE

Ogni giorno: controllare il distributore e verificare che non ci siano perdite di prodotto dalle guarnizioni. Se si notano perdite, controllare prima di tutto che il distributore sia correttamente montato, quindi verificare che le guarnizioni non necessitino di lubrificazione e infine che non siano difettose o usurate; in tal caso sostituirle con ricambi originali.

AI fine di prevenire danni al distributore le parti in plastica devono essere lubrificate solo con il grasso fornito dal fabbricante o con altro grasso compatibile con policarbonato.

INTRODUCTION

Read this instruction manual carefully to know the specifications of the dispenser. As all mechanical products, this unit requires cleaning and maintenance. It's working order can be compromised by possible errors made by the operator during disassembly and cleaning. For this reason it is important that the staff in charge of the dispenser is qualified to carry out the day to day operations, which are dismantling, cleaning, sterilisation and reassembly.

INSTALLATION

Remove the dispenser from the packaging. (This should be kept for any future equirement)
Check the díspenser has not been damaged during transport. **The forwarding agent must be notified ìmmediately of any claim.**
Instali the dispenser on a counter top that will support its weight, even with a full load.

Before connecting the dispenser electrically check that the voltage (in the network) is as shown on the data plate. Plug the unit into a grounded, protected single phase electrical supply according to the applicable electrical codes and the specifications of your machine.

Ensure that the unit is grounded correctly; if not it may cause electric shock to persons or damage the dispenser.

The dispenser does not leave the factory cleaned and sanitized. Prior to use it must be disassembled, cleaned and sanitized according to the instructions in chapter CLEANING.

TO OPERATE SAFELY

Read the instruction booklet before using the dispenser.
Use the dispenser only if it is grounded correctly.
Do not use extension cords to connect the dispenser electrically.
Do not operate the dispenser if it is not closed and blocked with screws.

Do not open the dispenser for cleaning or maintenance without ensuring it has been disconnected from the electricity.

Do not remove the container when the unit is in operation.
Do not remove the container until the cylinder is not cold.
Do not remove the container from the dispenser when it contains hot products.

OPERATING PROCEDURES

Clean and sanitized the dispenser prior to use following the instructions in chapter CLEANING.
Fill the bowl with the product, prepared according to the instructions of the manufacturer.
Install the cover above the container making sure that it is placed correctly.
Set the control switch (see charter COMMAND DESCRIPTIONS)
The dispenser should always operate with the cover installed in order to prevent possible contamination of the product.

The dispenser must run uninterruptedly; heating will stop automatically when the product is ready for dispensing. The mixing device will continue to operate.
The dispenser is supplied with a container with a closed removable bottom to facilitate cleaning and sterilisation.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The dispenser is equipped with a general switch whose functions are:

Position 0 : power is turned off
Position I : mixers and heating device in working order
The dispenser is equipped with a thermostat, on the right side, to adjust the temperature of the product.
Comment: the dispenser is also equipped with a second thermostat on the underside to regulate the temperature of the hot plate. This is calibrated in the factory. If necessary, it is possible to act on the thermostat reducing the temperature of the hot plate to prevent possible

burns. This will lengthen the heating time of the product and it will never be possible to obtain a product at a higher temperature to that set for the hot plate.

OPERATION HELPFUL HINTS

hot chocolate: preparation following the traditional artisan method, mix the cocoa with milk or water well in a pan before pouring it into the bowl. Follow the instructions of the manufacturer if using packaged instantaneous products. It is possible to mix these directly in the container.

Activate the dispenser turning the switch to position 1. Turn the thermostat knob to 90°C to obtain the cooking temperature of the product, after 60min. turn the thermostat on 60-70° to dispense the product. When the hot chocolate is ready lower the temperature to the value required for dispensing turning the thermostat knob.

Before switching off the dispenser completely (switch at position 0), bring the thermostat to the lowest temperature and wait for the product to cool down. This stops the product (if not agitated) from sticking to the hot plate

CLEANING AND SANITIZING

PROCEDURES

Cleaning and sanitizing are essential to maintain perfect taste and maximum efficiency from your dispenser. The procedures described below are general and can vary due to the sanitary regulations of the local health authorized.

The product must be taken out of the dispenser before it is disassembled for cleaning.

DISASSEMBLY

Before proceeding to disassemble any component always disconnect the unit from the electricity removing the plug or switching off the 2 pole wall breaker.

Empty the bowl and remove the lid
Remove the mixer from the central shaft
Dismantle the faucet following the sequence shown
Remove the container, lifting it upwards.

Remove the drip-tray and empty it.

CLEANING

Before cleaning disconnect the dispenser from the electricity taking out the plug or turning off the outside switch on , the wall.

Prepare approx. four litres (2 gallons) of hot water (45-60° C) and specific detergent in a bowl according to the instructions of the manufacturer; a solution, which is too concentrated, may cause damage to the parts to be washed, one that is too diluted

Do not wash any component of the machine in a dishwasher.
will not clean adequately. Do not use abrasive detergents.

Use detergents compatible with the plastic parts to avoid damaging the dispenser.
Use a suitable brush and carefully clean all
the parts in contact with the drink

Do not use excessive amounts of water near the electric components of the dispenser when washing it as this can cause electric shock or damage the dispenser.
Rinse all the washed parts in running water.

SANITIZING

The dispenser must be sanitized prior to starting the machine. Do not allow the unit to sit for extended periods of the time after sanitization
Before starting the procedure described below wash hands with an anti-bacterial soap.
Prepare at least. four litres of hot water (45-60°C) and sterilising product legally approved in your Country, following the instructions of the manufacturer. If there is no specific sterilising product prepare a solution of water and bleach in the following ratio: 1 tbsp: 2 litres of water.
Immerse all the parts to be sterilised in the solution for the time indicated by the manufacturer.
Allow the sterilised parts to air dry on a clean surface.
Use non-abrasive cloths to dry the external parts.

ASSEMBLY

Put the drip-tray and grill in place

Lubricate the faucet piston using only the grease supplied by the manufacturer or other oil used for food.
Reassemble the faucet assembly on the container in the opposite way to which it was dismantled.

Install the container putting the central shaft in place.

Insert the mixer in the central shaft

Position the cover on the container.

MAINTENANCE

Daily: check the dispenser for any loss of product from the gaskets. If there is, first check the dispenser is assembled correctly making sure that the gaskets need no lubricating and they are not faulty or worn. In this case they must be replaced with original parts.

To avoid damage to the dispenser the plastic parts must be lubricated only with the grease supplied by the manufacturer or other grease compatible with polycarbonate.